



XXIX CONGRESSO DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA (CIC)
2019

UACSA, UAST, UFAPE, CODAI e UEADTEC
Universidade Federal Rural de Pernambuco
Pró-Reitoria de Pesquisa e Pós-Graduação
Coordenação de Programas Especiais



QUALIDADE DE LEITE UHT INTEGRAL COMERCIALIZADO NA MESORREGIÃO METROPOLITANA DO RECIFE-PE

Diana Guiomar Ferreira de Sena¹, Cristiano Cavalcanti Lira¹, Elizabeth Sampaio de Medeiros², Amália Maria de Queiroz Rolim³, Daniel Dias da Silva⁴, Maria Betânia de Queiroz Rolim²

E-mail: dg-sena@hotmail.com

- 1 Discente do curso de Medicina Veterinária do DMV/UFRPE-SEDE;
- 2 Docente do curso de Medicina Veterinária do DMV/UFRPE-SEDE;
- 3 Docente do curso de Artes Visuais do DEAD/UFRPE-SEDE;
- 4 Discente do Programa de Pós-Graduação em Biociência Animal UFRPE-SEDE;

O Ministério da Agricultura, Pecuária e do Abastecimento (MAPA) define o leite UHT (*Ultra High Temperature*) como o leite homogeneizado, que foi submetido durante 2 a 4s a uma temperatura entre 130 a 150°C, sendo imediatamente resfriado a uma temperatura inferior a 32°C, em seguida envasado sobre condições assépticas em embalagens estéreis e hermeticamente fechadas. Por conta do aumento de seu consumo, valorização e comercialização, esse produto pode estar sendo alvo de alterações químicas, contaminações e adulterações, podendo culminar em prejuízos econômicos e problemas de saúde para os consumidores. Sendo assim, o objetivo desse estudo foi avaliar a qualidade físico-química e microbiológica de leite UHT integral comercializado na Mesorregião Metropolitana do Recife – PE. As amostras foram obtidas através da compra avulsa em estabelecimentos comerciais do Recife. Foram analisadas quatro marcas distintas de leite UHT, distribuídas em 90 amostras. Após a compra, essas foram transportadas em caixas de papelão e protegidas do sol para o Laboratório de Inspeção de Carne e Leite – LICAL, do Departamento de Medicina Veterinária– Universidade Federal Rural de Pernambuco. Na avaliação físico-química foi determinada a acidez titulável, densidade a 15°C, lipídios pelo método de Gerber, extrato seco total e desengordurado e estabilidade ao álcool a 68% v/v. Já para análise microbiológica, foi realizada a contagem de micro-organismos mesófilos. Metade das amostras de cada lote foi avaliada logo após a compra, e o restante, somente após o período de incubação em estufa a 35-37°C por sete dias. Os resultados indicam que todas as amostras apresentam valores físico-químicos dentro dos parâmetros estabelecidos pela legislação (BRASIL, 1997). No entanto, na avaliação microbiológica 55 (61,11%) das amostras, estavam em desacordo com os parâmetros preconizados pela legislação: n=5, c=0, m=100 UFC/mL, caracterizando esse leite como impróprio para consumo. A contaminação do leite UAT por mesófilos indica, principalmente, falhas nos programas de autocontrole e/ou defeitos nas embalagens empregadas, evidenciando um alerta à saúde pública pelo risco de adquirir doenças transmitidas por alimentos.

Palavras-chave: Físico-química, mesófilos aeróbios, UAT.

Área do Conhecimento: Ciências Agrárias.

Realização:



Apoio:



FUNDAÇÃO APOLÔNIO SALLES
F A D U R P E